



Domáci kváskový mazanec

Veľkonočný mazanec prevoňaný Ražným kváskom Dr. Oetker chutí naozaj výborne.

asi 6 - 8 porcie



jednoduchá príprava

do 15 minút



Prísady::

Na cesto:

60 g hrozienka
2 PL rum
120 ml mlieko
100 g maslo
300 g múka polohrubá
180 g múka hladká
soľ
1 balíček Droždie Dr. Oetker
1 balíček Ražný kvások Dr. Oetker
100 g cukor
1 balíček Vanilínový cukor Dr. Oetker
1 balíček Finesse citrónová kôra
strúhaná Dr. Oetker
muškátový oriešok mletý
1 ks vajce
2 ks žĺtok

Na potretie a posypanie:

1 ks vajce
80 g mandľové plátky

Okrem toho potrebujeme:

plech na pečenie (30 x 40 cm)

- 1 Na prípravu cesta hrozienka namočíme do rumu a necháme ich asi hodinu macerovať. V kastróliku zohrejeme mlieko a necháme v ňom rozpustiť maslo. V mise zmiešame obe múky so soľou, droždím, kváskom, cukrom, vanilínovým cukrom, citrónovou kôrou a muškátovým orieškom. Pridáme vajce, žĺtky, maslo rozpustené v mlieku a hrozienka a ručne vypracujeme dohladka. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.
- 2 Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche premiesime a vytvoríme guľatý bochník s priemerom asi 18 cm. Bochník preniesime na plech vyložený papierom na pečenie, prikryjeme utierkou a necháme ešte asi 15 minút kysnúť. Potom ho potrieme pomocou štetca alebo pierka rozšľahaným vajcom a posypeme plátkami mandlí. Do stredu ostrým nožom vytvoríme nie veľmi hlboký kríž. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 190 °C

Teplovzdušná rúra: 170 °C

Doba pečenia: 45 minút

- 3 Mazanec necháme vychladnúť a pred podávaním pocukrujeme.

